

Tarte flambée aux champignons shiitake et sauce miso

durée totale **30 min.** 20 min. temps de préparation 10 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour la pâte :

- 30 g** de sel
- 700 ml** d'eau tiède
- 150 ml** d'huile d'olive
- 1,8 kg** de farine de blé, type 405

Pour la sauce :

- 100 ml** Fermentation naturelle
sauce soja à teneur en
sel réduite Kikkoman
- 50 g** de pâte de miso légère
- 50 ml** de miel
- 400 g** de crème fraîche, 30
- 300 g** de fromage frais, 70

Pour la garniture :

- 400 g** d'oignons rouges, coupés
en rondelles
- 200 g** de champignons shiitake,
coupés en lamelles
- 200 g** de pak choi, coupé en
petits morceaux
- 50 ml** Ponzu - un Mélange de
Sauce Soja et Vinaigre,
goût Citron Kikkoman
- 25 ml** d'huile d'olive

PRÉPARATION

Étape 1

Dissoudre le sel dans l'eau tiède. Mélanger avec l'huile d'olive et la farine pour former une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer dans un bol pendant 10 minutes. Pendant ce temps, préchauffer le four à 220 °C. Former des boules de pâte de 260 g chacune et les abaisser à 2-3 mm d'épaisseur.

Étape 2

Mélanger la sauce soja à teneur réduite en sel Kikkoman avec la pâte miso et le miel. Incorporer la crème fraîche et le fromage frais.

Étape 3

Répartir 90 g de sauce sur chaque pâte. Recouvrir d'oignons et de champignons et faire cuire au four pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Étape 4

Faire mariner le pak choi avec le Kikkoman Ponzu Citron et l'huile d'olive, répartir sur la tarte préparée et servir immédiatement.